

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 63-196229
(43)Date of publication of application : 15.08.1988

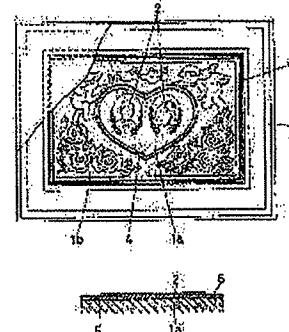
(51)Int.Cl. A23G 1/00
A23G 3/00
A23L 1/00
A23P 1/08

(21)Application number : 62-028759 (71)Applicant : MORISHITA TAKESHI
(22)Date of filing : 09.02.1987 (72)Inventor : MORISHITA TAKESHI
KOBAYASHI TOSHIO
TAKAGI YOSHIICHIROU

(54) COMBINED TYPE FOOD AND PRINTING THEREOF

(57)Abstract:

PURPOSE: To enhance merchandies value and reduce loss of materials, by constituting plural formed food materials in combination, simultaneously providing a display part, e.g. printing, etc., on the surface of at least one molded food material and molding a food.
CONSTITUTION: The surface of a molded food material (1a) formed by using chocolate is formed into a fine rough surface 5 and a surface treating layer 6 is provided thereon. A display part 2 is then printed on the surface treating layer 6. When the surface of the chocolate surface is formed into the fine rough surface 5, ink adhesive property is improved to afford a firm printed surface. The rough surface 5 can be formed simply by lightly rubbing the surface with a brush, writing brush, scrubbing brush, etc., or molded by preforming fine unevennesses on a part to be the chocolate surface of a mold.



⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A) 昭63-196229

⑬ Int.CI.⁴

A 23 G 1/00
3/00
A 23 L 1/00
A 23 P 1/08

識別記号

8114-4B
8114-4B
F-7235-4B
Z-7235-4B
6840-4B

⑭ 公開 昭和63年(1988)8月15日

審査請求 未請求 発明の数 2 (全4頁)

⑮ 発明の名称 組合せ式食品とこの食品の印刷方法

⑯ 特願 昭62-28759

⑰ 出願 昭62(1987)2月9日

⑱ 発明者 森下 武司 奈良県生駒市小明町2114-14
 ⑲ 発明者 小林 俊雄 大阪府大阪市都島区毛馬町211-12-903
 ⑳ 発明者 高木 嘉一朗 大阪府東大阪市吉田5-3-30
 ㉑ 出願人 森下 武司 奈良県生駒市小明町2114-14
 ㉒ 代理人 弁理士 鎌田 文二

明細書

1. 発明の名称

組合せ式食品とこの食品の印刷方法

2. 特許請求の範囲

- (1) 複数の食品成形物の組合せによって構成され、少なくとも一つの食品成形物の表面に印刷等の表示部を設けた組合せ式食品。
- (2) 組合せる複数の食品成形物が同種類の食品を用いて形成されている特許請求の範囲第1項に記載の組合せ式食品。
- (3) 組合せる複数の食品成形物が異種類の食品を用いて形成されている特許請求の範囲第1項に記載の組合せ式食品。
- (4) 食品成形物の表面に設けた表示部が、印刷等を施した可食性フィルムの貼付けによって形成されている特許請求の範囲第1項に記載の組合せ式食品。
- (5) 複数の食品成形物の組合せによって組合せ式食品を構成し、少なくとも一つの食品成形物をチョコレートで形成し、このチョコレートの表面を

微細な粗面とし、この粗面上に印刷を施すことを特徴とする組合せ式食品の印刷方法。

(6) チョコレートの粗面に対する印刷が、シリカグリノール等により予め設けた表面処理層の上に施される特許請求の範囲第5項に記載の組合せ式食品の印刷方法。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は、結婚式用祝品等に用いる組合せ式食品と、この食品に対する印刷方法に関するものである。

(従来の技術およびその問題点)

例えば、結婚式用の祝品としてチョコレートを用い、このチョコレートの表面に新郎、新婦の写真や似顔絵等を印刷した祝品を製作し、この祝品を出席者や知人、友人にくばることが考えられている。

このような祝品は、アイデアとして斬新なものであり、非常に珍重されると考えられるが、以下に述べる理由によって商品化が困難であった。

①チョコレートは油性であり、水性食品インキがのり難く、鮮明な印刷を得るのが困難であり、印刷の強度も弱いため、商品的価値の向上が望めない。

②印刷ミスが生じた場合、材料のロス発生が大きく、コスト的に採算が合わなくなる。

③結婚式用の場合、注文数の増減が多く、しかも式の前日に決まることがあり、数の増減に対し簡単に対応することができない。

④新郎、新婦の写真や似顔絵が印刷されていると、これを食べるのに抵抗をもつ場合がある。

(発明の目的)

この発明は、上記のような各問題点を解決するためになされたものであり、鮮明な印刷によって商品的価値が高く、材料のロス発生を少なくして経済性の向上を図ることができ、結婚式用祝品や印刷表面処理食品としての製品化を実現することができる組合せ式食品と、この食品に対する印刷方法とを提供することが目的である。

(問題点を解決するための手段)

内に収納し、結婚式用の祝品とするものである。

上記食品成形物1a、1bに用いる食品としては、例えばチョコレート、マジパン、センベイ、餅、ピスケット、クッキー、キャンデー、チューインガム、落雁等、特定されないと共に、組合せは同種、異種の選択が自由に行なえる。

なお、使用する食品において、チョコレートとは、チョコレート、チョコレート菓子、準チョコレート、準チョコレート菓子、チョコレート類似菓子の総称であり、キャンデーとは、砂糖、水飴等をにつめて作る飴菓子の総称であり、ヌガー、ドロップ、キャラメルやその他のものである。

前記組合せ式食品1における食品成形物1a、1bの組合せ方法は、図示の場合、ベースとなる食品成形物1bの上面中央部にハート形の凹部4を設け、表示部2を施した食品成形物1aをこの凹部4内に納まるように形成し、着脱できるようにしたが、凹部4に代えて貫通孔にしたり、複数の独立した食品成形物を平面的に並べるようにしてもよく、食品材料の選択と組合せ及び着脱構造

上記のような問題点を解決するため、この発明は、複数の食品成形物の組合せによって構成され、少なくとも一つの食品成形物の表面に印刷等の表示部を設けたものである。

(作用)

分離が自在となるよう組合せる複数の食品成形物をチョコレートで形成し、少なくとも一つの食品成形物の表面を微細な粗面にし、この粗面上に印刷等の手段で新郎、新婦の写真や似顔絵の如き表示部を設け、結婚用祝品とするものであり、表示部を設けた食品成形物は食べてもよいしそのまま記念として残しておくことができる。

(実施例)

以下、この発明の実施例を添付図面に基づいて説明する。

第1図と第2図のように、組合せ式食品1は、分離が自在となるよう組合せる複数の食品成形物1a、1bによって構成され、少なくとも一つの食品成形物1aの表面に印刷等の表示部2が設けられ、この組合せ式食品1は、例えば包装容器3

は、価格の調整や商品価値の向上等によって適宜選べばよい。

前記食品成形物1aの表面に施す表示部2は、結婚式の祝品として最も適した新郎、新婦の写真や似顔絵であり、可食性材料を用いた印刷や手書きの手段によって施される。

上記表示部2は、食品成形物1aに対して直接施してもよいと共に、可食性フィルム、例えばブルラン、オブラー、ゼラチン等に印刷や手書きを施し、このフィルムを食品成形物1a上に貼付けるようにしてもよい。

次に、食品成形物1aの好みの材料としてチョコレートを用い、その表面に印刷を施す場合を例にとって印刷の方法を具体的に説明する。

先ず、チョコレートを用いて形成した食品成形物1aの表面を微細な粗面5に形成し、第3図の如く、この粗面5上に表面処理層6を設け、次に表面処理層6上に表示部2を印刷する。

チョコレートは油性であり、その表面は一般的に鏡面状に仕上げられるため、通常の水性インキ

では濡れ性及び接着性等が悪く、鮮明で付着強度のよい印刷を施すことが困難であり、温度や摩擦等によって簡単に消失することになる。

これに対し、チョコレートの表面を微細な粗面5に形成すると、水性インキで直接印刷をしてもインキの付着性が良くなり、強固な印刷面が得られる。

チョコレートの表面に設ける粗面5は、ブラシ、筆、たわし、布等を用い、表面をかるくこすってやれば簡単に形成することができ、また、溶融したチョコレートを成形型に流し込んで成形するとき、型のチョコレート表面になる部分に予め微細な凹凸を付けておいて成形するようにしててもよい。

上記粗面5における微細な傷とは、深さが0.01～0.1mmの範囲で長さが無制限である。0.1mm以上の深さであると、インキの付着強度や濡れ性は良いが、表面が荒すぎて商品的価値を著しく落としてしまう。

また、深さが0.01mm以下であると、インキの付着強度や濡れ性を良くする改善効果が生じない。

また、チョコレート上に表示2を形成する手段としては、手書きのほか、通称タコ印刷といわれるような、ゼラチン、シリコーンゴム、ウレタン樹脂等を転写体とする凹版印刷を採用することができ、更にスクリーン印刷等の他の印刷手段を適宜用いることができる。

この発明の組合せ式食品を製造するには、所定の食品を用いて複数の食品成形物1a、1bを形成し、少なくとも一つの食品成形物1aの表面に手書きや印刷によって、新郎新婦の似顔絵や写真から成る表示部2を設け、所定の食品成形物1a、1bを組合せた状態で包装容器3内に収納し、第1図と第2図のように、結婚式用の祝品とする。

組合せ式食品1はその全てを食することができるが、新郎新婦の写真や似顔絵の施されている食品成形物1aは記念のために保存しておくようにしてもよい。

特に、食品成形物1aにチョコレートを用い、その表面を微細な粗面にした後、粗面上に直接もしくは表面処理層6を介して印刷を施すようにす

べて、表面処理層6は、チョコレートに対する水性インキの付着性を一段と強化させ、鮮明な印刷による商品的価値を向上させるためのものであり、使用する材料としてはシェラック樹脂のアルコール溶液を例示することができる。

シェラック樹脂のアルコール溶液は特に限定されないが、味と臭いの関係からアルコールに対してシェラック樹脂を5～30%の範囲内とし、この範囲内においてロジンを加えることも可能であり、また、アルコールは何でもよく、必要に応じてエステル等を含有してもよい。また、上記濃度とは関係なく、厚さを0.1～1.0μにしてもよい。

上記シェラック樹脂のアルコール溶液は、pH3～8が好ましいが特にこれから外れてもかまわないと共に、酸性、中性、アルカリ性の何れでもよく、このアルコール溶液とチョコレートのなじみを良くするため、必要であれば界面活性剤を添加してもよい。

ると、付着強度の優れた鮮明な印刷表示部2が得られ、商品的価値の高い結婚用祝品が得られることになる。

【効果】

以上のように、この発明は上記のような構成であるので、以下に示す効果がある。

(I) 複数の食品成形物の組合せによって構成され、少なくとも一つの食品成形物の表面に印刷等の表示部を設けたので、組合せの選択によって、目的や価格に応じた結婚式用の祝品を製作することができる。

(II) 複数の食品成形物の組合せにより、印刷ミスが生じた場合にも材料ロスを最小限におさえることができる。

(III) 表示部を設けた食品成形物を余分に作っておくことにより最小限の経済的ロスで数の増大に対して簡単に対応することができる。

(IV) 表示部を設けた食品成形物を記念として残しておくことができ、新郎新婦の写真が印刷されている場合でも、結婚式の祝品として全く抵抗

なく受入れられる。

(V) 材料にチョコレートを用い、その表面を粗面にして印刷を施すようにすると、インキの付着性が良くなり、チョコレート製造工程中の湿度対策にもなる。

4. 図面の簡単な説明

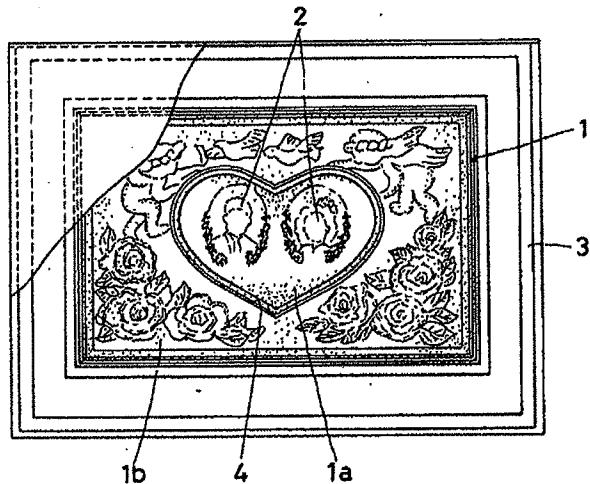
第1図はこの発明に係る組合せ食品の一例を示す要部切欠平面図、第2図は同上の縦断面図、第3図は印刷部分の拡大断面図である。

1……組合せ式食品、1a、1b……食品成形物
2……表示部、4……凹部、5……粗面、6……表面処理層。

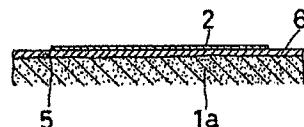
特許出願人 森 下 武 司

同代理人 錦 田 文 二

第1図



第3図



第2図

